



特 許 願

昭和 48 年 8 月 9 日

特許庁長官殿

1. 発明の名称

固型センター入シエルチョコレートの製造法

2. 発 明 者

神奈川県横浜市港北区日吉本町 920

新 元 久 (外1名)

3. 特許出願人

東京都中央区京橋 2 丁目 8 番地

(609) 明治製菓株式会社

代表者 中 川 勉

4. 代 理 人

〒104 東京都中央区銀座 8 丁目 9 番 6 号
第 2 千成ビル 6 階

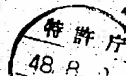
(6317) 弁理士 佐々木 功

電話 (571) 4686・(572) 4046

(外1名)

5. 添附書類の目録

- | | |
|-----------|------------|
| (1) 明 細 書 | 1 通 |
| (2) 図 面 | 1 通 削除 5 字 |
| (3) 願書副本 | 1 通 |
| (4) 委任状 | 1 通 |



明 細 書

1. 発明の名称

固型センター入シエルチョコレートの製造法

2. 特許請求の範囲

果実、焼物菓子等の固型食料原料を乾燥後に粗砕もしくは乾燥前に切断し、一定の形状に再成型あるいは再成して、チョコレートシエル内に上記固型原料と糖、アルコール果汁、フレーバー等よりなる液状原料を含有せしめ、更にチョコレート底面被覆を施した後シエル内部で上記固型原料を液状原料により膨潤せしめてシエル内部の空間をみたすようにしたことを特徴とする固型センター入シエルチョコレートの製造法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は果実又は焼物菓子等の固型食料原料を適当な水分まで乾燥し粗砕するか又は切断後適当な水分まで乾燥し、一定の形状に再成型又は再成してからチョコレートシエル(外皮)内に上記固型原料と液状原料を含有せしめ、シエル内部で該固型原料を膨潤させることを特徴とする内部に固

① 日本国特許庁

公開特許公報

① 特開昭 50-40772

④ 公開日 昭 50 (1975) 4. 14

② 特願昭 48-88831

② 出願日 昭 48 (1973) 8. 9

審査請求 未請求 (全4頁)

庁内整理番号

7236 49

⑤ 日本分類

34 J/21

⑥ Int.Cl²

A23G 1/00

A23G 3/00

型センターを含有するシエルチョコレートの製造法に関するものである。

従来から、チェリー及びグレープのような果実をセンターとしたシエルチョコレートは知られ、製造されている。チェリー及びグレープはその形状がほぼ定形的なため、チェリー、グレープを内部に挿入したシエルチョコレートの量産化は容易である。しかしながらこれらの果肉を充填した後、通常更に液状センターを注入するが、この液状センターがシエルとボトム(底面)との間隙より液漏れするかあるいはシエル層を通して蒸散するため、陥没の原因となり、商品価値を極度に低下せしめるばかりでなく、長期保存に耐えないという欠陥を有していた。又、焼物菓子、例えばスポンジケーキ、バターケーキ、パームケーキ、サラン及びシュー等は柔らかいために変形及び形崩れを起し易く、その形状が一定しない故にシエル内に充填する作業は手作業とならざるを得なく、自動充填装置による量産化は困難であつた。

本発明者等は上記の欠陥を解決するために鋭意

研究の結果、果実、焼物菓子等を種々の方法で処理して再成型又は再成することにより、果実、焼物菓子等をセンターとした新規なシエルチョコレート製造法を完成するに至つたのである。

即ち、本発明は果実、焼物菓子等を糖、アルコール溶液等に経時的に含漬させたセンターを含有するシエルチョコレートに関するもので、新鮮な果実又はしつとりとした焼物菓子がシエル内部の空間をあたかもみたすが如き高級で美味なシエルチョコレートを大量に製造する方法を提供するものである。

又、固型センターがシエル内部一杯に密着した状態にあるので液状センターの液漏れ又は蒸散等による陥没がなく、長期保存に耐え得る商品価値の高い製品が得られる。

次に本発明の方法の概要について更に述べる。

本発明の方法では、固型センターとしてパイナップル、りんご、桃、杏子等の果実又は柔かく変形、形崩れを起し易いスポンジケーキ、バターケーキ、バームクーヘン、サバラン、シュー等の焼

物菓子を使用する。

上記固型センターのうち、果実の果肉は水分含量18~20%程度まで乾燥する。次に上記乾燥果実をナツスライサー等の粗砕装置で4~6mm角前後に粗砕する。次いで、粗砕した乾燥果実を一定の型に入れて圧縮成型するか又はロール及び板状プレスで連続又は非連続のシートをつくり、それを一定の型で打ち抜き、シエルチョコレートに充填し得る一定の形状のセンターをつくる。

一万、焼物菓子はスライサー等の切断装置で15mm角前後に切断後、水分含量3~5%程度まで乾燥する。

なお、シューの場合は、直径13~15mm前後の小球状に焙焼したものを水分含量3~5%程度まで乾燥させて、そのままセンターとして使用する。

上記の如く、焼物菓子の場合は、切断又は焙焼したものを水分含量3~5%前後まで乾燥し、そのままセンターとして使用するの、乾燥果実のような処理は行なわない。

このように再成型した乾燥果実又は再成した乾

燥焼物菓子をシエルプラントのロータリーフィダー等の充填装置を用いて、チョコレートシエル内に充填後、糖、アルコール溶液等からなる液状センターを注入し、その上からチョコレートで底面被覆して、完全なシエルチョコレート製品をつくる。

なお、チョコレートシエル内に固型センター及び液状センターを充填、注入せしめるには液状センターを注入後、固型センターを充填しても良い。

固型センター及び液状センターを充填、注入した上記製品は固型センターと液状センターとの配合比率及び液状センターの濃度にもよるが、充填、注入後1~1.5分で固型センターが経時的に徐々に液状センターを吸収して、膨潤しシエル内部の空間をみたした新鮮な果実又はしつとりした焼物菓子を含む製品となる。

なお、液状センター用原料としては、砂糖、水飴、蜂蜜、ソルビトール等の糖類の一種以上及びアルコール類(洋酒も含む)、果汁、フレーバー等を使用し得る。

又、上記液状センターを含漬した固型センターとチョコレートシエルの配合比率(重量比)は50:50程度である。一方固型センターと液状センターの配合比率(重量比)は30~70:70~30程度であつて、この比率は固型センターと液状センターの種類により適宜選択する。

以上の説明の如く、本発明の方法による固型センター入シエルチョコレートは、保存中シエル内部に液漏れ及び蒸散等による陥没現象を起さず、従つて本法によれば新鮮な果実又はしつとりした焼物菓子を含む従来見られない新規な製品の量産化が可能である。

以上のとき本発明方法につき具体的に実施した実施例につき以下に説明する。

実施例1

ドライパイナップル(水分含量18%)をナツスライサーを用いて5mm角に粗砕後、適宜な型に入れて圧縮成型し、チョコレートシエル内に充填可能な一定の形状にする。この再成型したパイナップルをシエルプラントのロータリーフィダーを

用いて、チョコレートシエル内に充填し、糖、アルコール溶液を注入後、更にチョコレートで底面被覆する。

なお、本実施例で使用する液状センターとしての糖、アルコール溶液は蔗糖60部(重量部を示す。以下同様)と水飴20部(水分含量25%)及びソルビトール20部の割合からなる糖液を煮詰めてつくつた65°BXのシラップ88部とパイナップル果汁5部、95%エチルアルコール6部及びパイナップルフレーバー1部の割合でつくる。又、固型センター用パイナップルと液状センター用糖、アルコール溶液の割合は重量比50:50である。

以上により製造した製品を室温下に1週間放置すると、液状センターはパイナップルに吸収され、膨潤してシエル内部の空間をみたした固型パイナップルを含有するシエルチョコレートが得られる。

実施例2

乾燥りんご(水分含量17%)をナッツスライサーにて4mm角に粗砕後、3ロール、板状プレスを用いて連続のシートに成型し、これを適当な型で打抜き、チョコレートシエル内に充填可能な一定の形状にする。次いで、上記再成型したりんごをシエルプラントのロータリーフイダーを用いて、チョコレートシエル内に充填し、糖、アルコール溶液を注入後、更にチョコレートで底面被覆する。なお、本実施例で使用する液状センターは実施例1と同様に煮詰めてつくつたシラップ88部にりんご果汁5部、ブランデー6部及びりんごフレーバー1部の割合でつくる。

又、固型センター用りんごと液状センター用糖、ブランデー溶液の割合は重量比40:60である。

以上により製造した製品を室温下に5日間放置すると、液状センターはりんごに吸収され、膨潤してシエル内部の空間をみたした固型りんごを含有するシエルチョコレートが得られる。

実施例3

常法により焙焼したスポンジケーキをスライサーを用いて、5mm角の形状に切断し、水分含量4%まで乾燥する。

上記再成したスポンジケーキをシエルプラントのロータリーフイダーを用いて、チョコレートシエル内に充填し、糖、アルコール溶液を注入後、更にチョコレートで底面被覆する。なお、本実施例で使用する糖、アルコール溶液は、実施例1と同様に煮詰めてつくつたシラップ88部に95%エチルアルコール6部及び蜂蜜6部の割合でつくる。

又、固型センター用スポンジケーキと液状センター用糖、洋酒溶液の割合は重量比70:30である。

以上により製造した製品を室温下に1日放置すると、液状センターはスポンジケーキに吸収され、膨潤してシエル内部の空間一杯をみたした固型スポンジケーキを含有するシエルチョコレートが得られる。

上述の実施例はその具体的な数例について説明したにとどまり、前記特許請求の範囲の記載内において適宜変更して実施されうることはいうまでもない。

このように本発明は従来のシエルチョコレートに比し長期保存に耐え、しかも陥没の防止が図られるほか美味な商品価値の高いシエルチョコレートが得られて所期の目的が達成され、その効用は甚だ大きい。

特 許 出 願 人 明 治 製 菓 株 式 会 社

代 理 人 弁 理 士 佐 々 木 功

同 石 橋 信 雄

4. 前記以外の発明者および代理人

手 続 補 正 書 (自発)

昭和49年1月10日

(1) 発明者

アダク センジュオオカワチヨウ
東京都足立区千住大川町37の3
寺 内 正 和

特許庁長官 斎 藤 英 雄 殿

1. 事件の翠示 特願昭48-88831号

2. 発明の名称

コナイ イ
固型センター入シエルチョコレート^{セイゾウキョウ}の製造法

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

東京都中央区京橋2丁目8番地
(609) 明治製菓株式会社

代表者^{ダイシセイカ} 中 川 越

4. 代理人 千104

東京都中央区銀座8丁目9番6号

第2千成ビル6階

(6317) 弁理士 佐々木

5. 補正により増加する発明の数 なし

6. 補正の対象 特許請求の範囲の欄

7. 補正の内容

- (1) 本願明細書中の特許請求の範囲を別紙のとおり補正します。

特許庁

特許請求の範囲

果実、糖物菓子等の固型食用原料を乾燥後に粗砕もしくは乾燥前に切断し、一定の形状に再成型あるいは再成して、チョコレートシエル内に上記固型原料と糖、アルコール、果汁、フレーバー等よりなる液状原料を含有せしめ、更にチョコレート^{セイゾウキョウ}の底面被覆を施した後シエル内部で上記固型原料を液状原料により膨潤せしめてシエル内部の空間をみたすようにしたことを特徴とする固型センター入シエルチョコレート^{セイゾウキョウ}の製造法。

ENGLISH ABSTRACT OF JP 50040772

Subaccount 08935-303001

FILE SEARCHED:

Selected file: PLUSPAT

PLUSPAT - (c) Questel-Orbit, All Rights Reserved.

Comprehensive Worldwide Patents database

New Patent Citation Commands & FAM Citation Report - see INFO PATCITE

GB Citations Now Available in PlusPat

GB citations have been added to over 200,000 corresponding GB records in PlusPat. Coverage starts in the 1980's and is updated monthly.

PlusPat now covers cited references from US, EP, PCT, FR and now GB.

Last update of file: 2004/02/04 (YYYY/MM/DD) 2004-05/UP (basic update)

1 / 1 PLUSPAT - ©QUESTEL-ORBIT - image

Patent Number :

JP61201000 A 19860905 [JP61201000]

Title :

(A) METHOD OF FORMING AND IMMOBILIZING THIN FILM OF PROTEIN ORGANISM
HIGH POLYMER SUBSTANCE

Patent Assignee :

(A) AJINOMOTO KK

Patent Assignee :

(A) AJINOMOTO CO INC

Inventor(s) :

(A) KIMURA YASUHIRO; NAKAMURA TOMOROU

Application Nbr :

JP4077285 19850301 [1985JP-0040772]

Priority Details :

JP4077285 19850301 [1985JP-0040772]

Intl Patent Class :

(A) C07K-017/14 C12N-011/14

Publication Stage :

(A) Doc. Laid open to publ. Inspec.

Abstract :

PURPOSE: To obtain a thin film of protein organism high polymer substance having uniform film thickness and a few cracks, by subjecting a protein organism high polymer such as cytochrome, etc., to spin coating on the plane surface of a solid substrate while controlling a drying rate of the solvent of its solution.

CONSTITUTION: The surface of the solid substrate (e.g., quartz plate, etc.) is treated with a nonionic surface active agent, washed, fixed to the rotary test specimen stand 2, and the stand is packed into the gas flow chamber 6. A nitrogen gas is made to flow from the gas inlet pipe 5, an aqueous solution of protein organism high polymer (e.g., cytochrome C(sub 3), etc.) is dripped on the plane surface of the solid substrate 1, the test specimen stand 2 is rotated, and subjected to spin coating while controlling a drying rate of the solvent of the solution, to give the aimed thin film of the protein organism high polymer having uniform film thickness.

COPYRIGHT: (C)1986,JPO&Japio